

Recept: Kiran® Green Pølse - BBQ

Batchstørrelse: 500,00 kg.

Udbytte: 90 %

Recept. Nr. R161110C

Gruppe	Varenr.	Ingrediens	Mængde kg.	Procent
Råvarer	20090	Arcon® T 158-171	20,000	4,00
		Hydreringsvand til Arcon T	55,000	11,00
		Rapsolie	100,000	20,00
Grovdelt	161110D	Kiran® Blend BBQ	20,000	4,00
Vand / is		Vand / is	165,000	33,00
Hjælpestof / krydderi	161110B	Kiran® Green Sausage I	65,000	13,00
	161110C	Kiran® Green Sausage II	75,000	15,00
Total			500,00	100,00

Forberedelse af råvarer

Hydrer Arcon T 158-171 med vand 1:3 i 20 minutter (minimum)

Veiledende farsfremstilling

- 1) Vand og **Kiran® Green Sausage I** køres på lave hastighed i HH indtil vand er optaget
- 2) Olie tilsættes langsomt og der køres ved høj hastighed indtil emulgering er opnået
- 3) HH slukkes og tændes på mixer / blande program
- 4) **Kiran® Green Sausage II** tilsættes og herefter hydreret Arcon T og evt. grovdelt.
- 5) Der mixes indtil homogen masse er opnået.
- 6) Der køres til sidst et par omgang med knivene for at samle farsen.
- 7) Stoppes i tarme og koges / røges til kerntemperatur på 75° C.